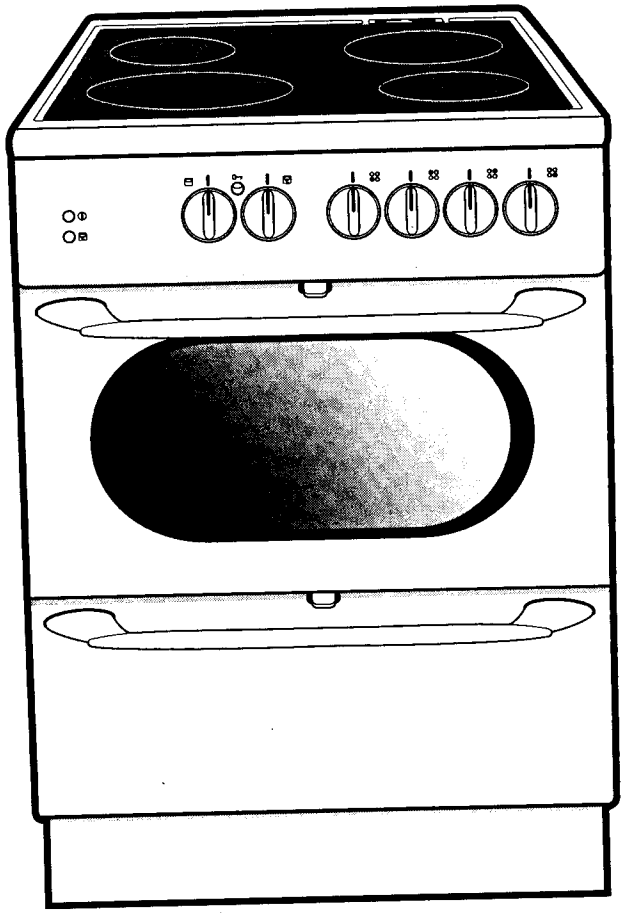
Helios
ORIGINAL
1919
Made in Sweden

Spis
Liesi

B R U K S A N V I S N I N G
K Ä Y T T Ö O H J E



SK 6139
SK 7139

INNEHÅLLSFÖRTECKNING 2
SISÄLTÖ 2

Elektro EH Helios

821 01 58-06/2

Innehåll

SÄKERHET 3

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:
Spisen 4
Glaskeramikhällen 5
Ugnen 5
Förvaringslådan 5
Säkerhetsutrustningen 6

Före första användning:
Rengör tillbehören 7
Rakbladsskrapan 7
Bränn av ugnen 7

Så här använder du:
Spislåset 8
Luckspärren 8
Glaskeramikhällen 9
Ugnen 11

Så här sköter och rengör du:
Allmänt 13
Glaskeramikhällen 13
Ugnen 14
Lamporna 15
Förvaringslådan 15

Service 16
Tekniska uppgifter 17

Råd och tips
Praktiska ... 21
Tekniska ... 22

Tabell för
Bakning 23
Grill & Matlagning 24

Skrotning 24

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning 17
Tekniska uppgifter 17
Installation 18

Sisällysluettelo

TURVALLISUUS 3

KÄYTTÄJÄLLE

Opi tuntemaan:
Liesi 26
Keraaminen taso 27
Uuni 27
Säilytyslaatikko 27
Turvavarusteet 28

Ennen lieden käyttöönottoa
Puhdista varusteet 29
Puhdistuskaavin 29
Polta uunin suojarasva 29

Lieden käyttö
Liesilukko 30
Luukun turvasalpa 30
Keraaminen taso 31
Uuni 33

Hoito ja puhdistus
Yleistä 35
Keraaminen taso 35
Uuni 36
Lamput 37
Säilytyslaatikko 37

Huolto 38
Tekniset tiedot 39

Neuvoja ja vinkkejä
Käytännön ongelmiin 43
Teknisiin ongelmiin 44

Taulukot
Leivonta 45
Grillaus ja Ruoanvalmistus 46

Romutus 47

ASENTAJALLE

Pakkauksen purkaminen 39
Tekniset tiedot 39
Asennus 40

⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Barn

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärrarna ska vara i funktion.

Använd spislåset. Aktivera låsknappen och lås spisen när den inte används.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Håll barn under uppsikt. Kärl, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan TA BORT socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

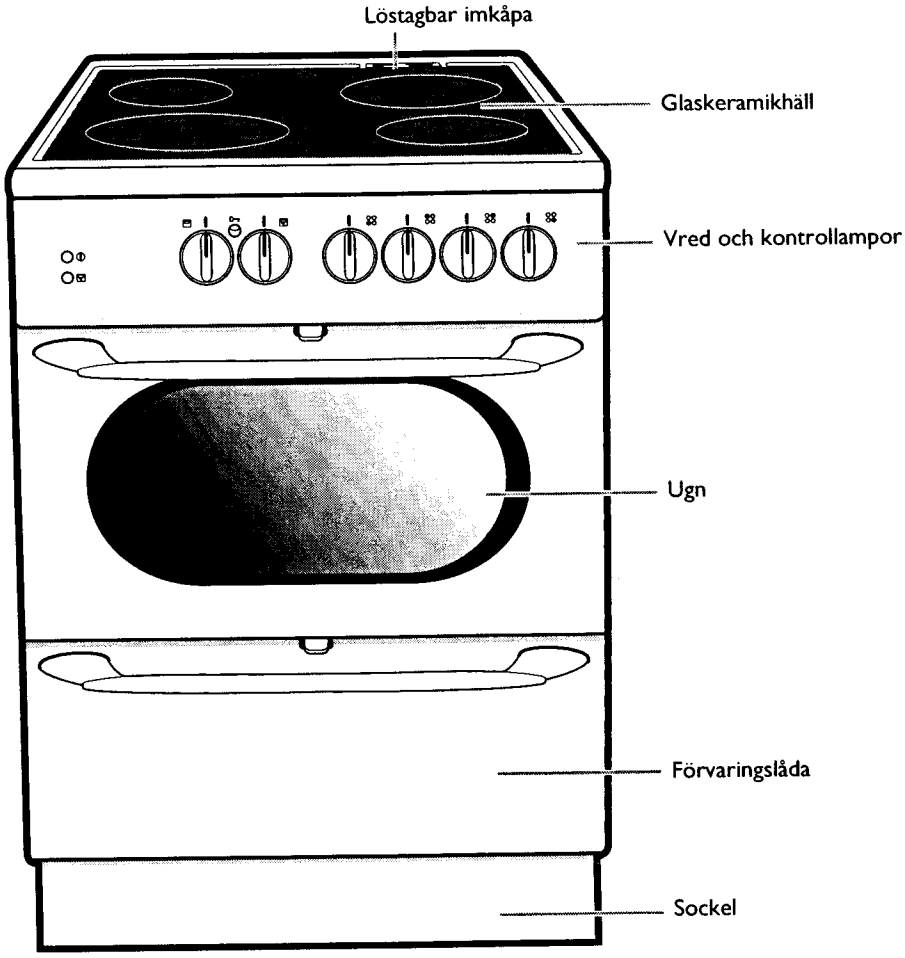
Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärrarna ur funktion.

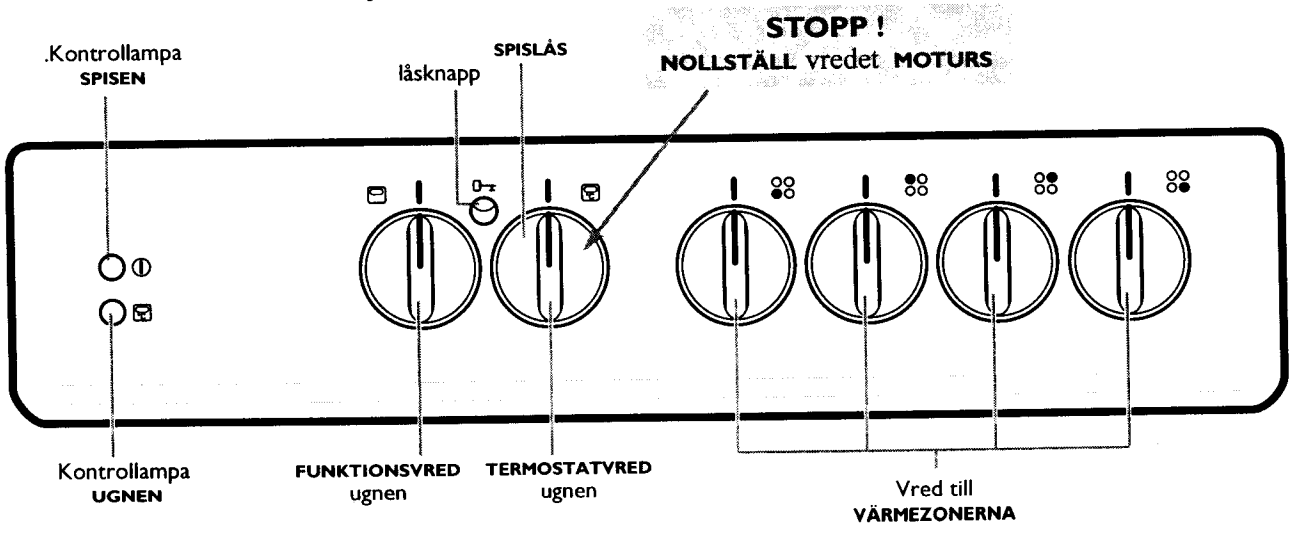
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna

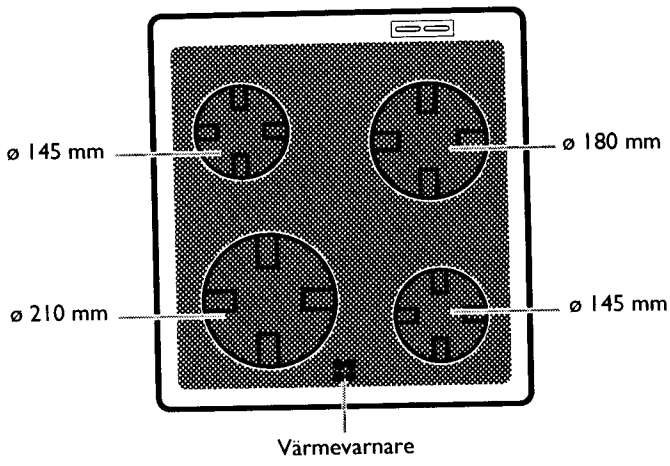


Glaskeramikhällen

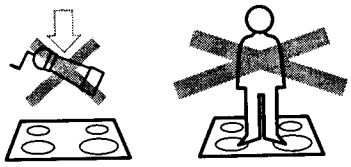
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Om du har en 230-V SPIS kan du inte använda den bakre vänstra värmezonen samtidigt som du använder ugnens snabbstart. Spisen har en efftektspärr för att förhindra överbelastning av elnätet.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.

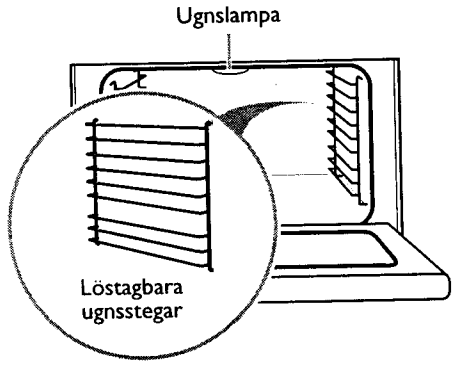


Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du" samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- belysning
- över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- S snabbstart.

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se "Så här rengör du".



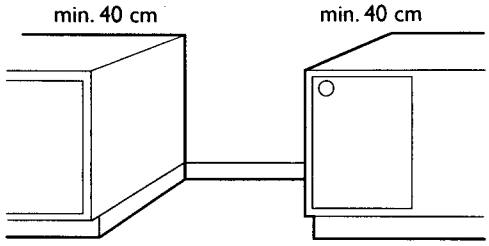
Förvaringslådan

Under ugnen finns en låda där du kan förvara spisens tillbehör som plåt och galler.

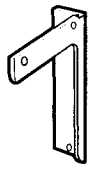
Säkerhetsutrustningen

Tippskyddet ska vara monterat. Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att

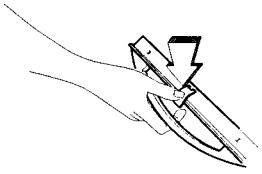
- det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen. En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.
- luckspärrarna är i funktion.
- låsknappen till spislåset är aktiverad.
- kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat.



Tippskyddet hindrar spisen från att tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett litet barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Det fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

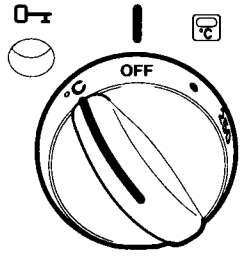


Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 8).



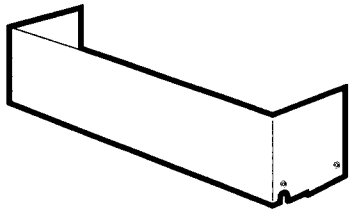
Spislåset

Ugnens termostatvred har ett inbyggt spislås med två säkerhetslägen. **OBS!** Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Välj om du vill använda låset med enkel– eller dubbelsäkerhet eller ingen alls.



ENKEL: Strömmen till *värmezoner* och *ugn* är bruten när termostatvredet är inställt på OFF.

DUBBEL: Om du *dessutom* aktiverar *låsknappen* krävs det tvåhandsgrepp för att sätta på spisen. Då blir det ännu svårare för barn att "använda" spisen.



Kastrullskyddet gör det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.

Före första användning:

Rengör tillbehören

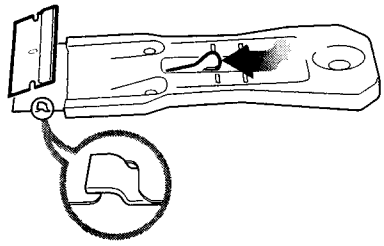
Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Rakbladsskrapan

⚠ Var försiktig rakbladet är mycket vasst. Låt inte barn använda skrapan.

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Innan du använder skrapan för första gången måste du vända på rakbladet, som är transportsäkrat. Ett hölje täcker det vassa rakbladet när skrapan inte används.

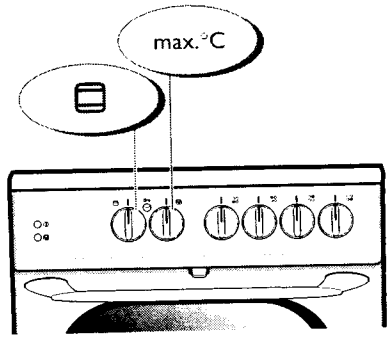
1. Tryck ner knappen på översidan av skrapan och skjut den framåt så långt det går (se bild).
2. Ta bort rakbladet. Sätt tillbaka bladet med den vassa kanten utåt.
3. "Lås" bladet med skrapans flikar (se bild).
4. Tryck ner knappen hårt och skjut den bakåt så långt det går.



Bränn av ugnen

⚠ Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

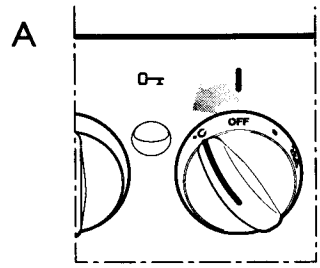
1. Sätt på ⊟ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Så här använder du:

Spislåset

Enkel-säkerhet

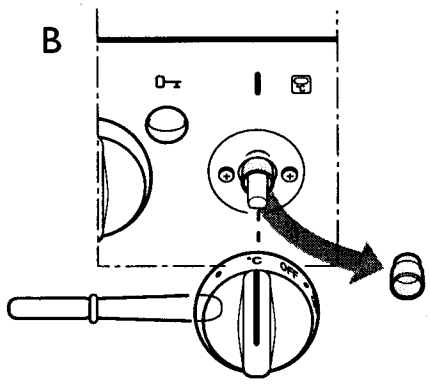


LÅS spisen så här (se bild A):
Vrid termostatvredet moturs till "OFF".

Gör så här när du vill *använda spisen*:

1. Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
2. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

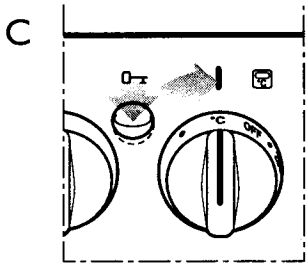
Dubbel-säkerhet



Innan du använder låset med dubbel-säkerhet första gången måste du aktivera låsknappen (se bild B):

1. Nollställ termostatvredet m.a.o. se till att vredet står i läge klockan 12.
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".

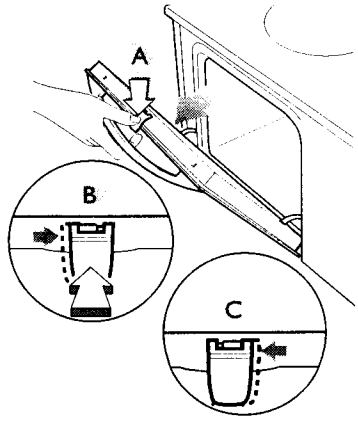
I fortsättningen behöver du bara vrida termostatvredet moturs till "OFF" för att LÅSA spisen (se bild A).



Gör så här när du vill *använda spisen* (se bild C):

1. Tryck ner låsknappen och håll den nedtryckt.
2. Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
3. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

Luckspärren



A. Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B. När du vill sätta spärren UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.

C. Om spärren inte är I FUNKTION, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.

Glaskeramikhällen

⚠ Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med skrapan TA BORT socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

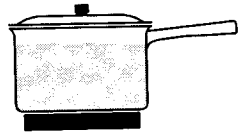
Vreden till värmezonerna är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. De kan vridas både med– och moturs. Gör så här när du vill använda hällen:

1. Ställ in ett läge på vredet till den zon du valt. Spisens röda kontrollampa tänds.
   Om du har en **230V** spis kan du inte använda den bakre vänstra värmezonen och ugnens snabbstart samtidigt.
2. NOLLSTÄLL vredet efter användning.

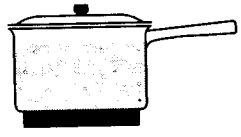
Vilket värmeläge du ska välja? Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här nedan får du en liten vägledning (till rätt värmeläge):

Kokning

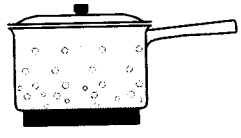
Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på "vattenbubblorna" kan hjälpa dig att välja rätt läge:



SVAG VÄRME: Sjudande vatten med bubblor à la kolsyrat. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex sockerärter och broccoli.



MEDELVÄRME: Småkokande vatten med bubblor à la fiskögon. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.

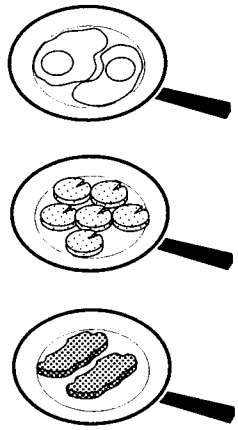


STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.

Stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettet har rätt färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.



SVAGT BRYNT FETT. Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT. Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

KRAFTIGT BRYNT FETT. Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

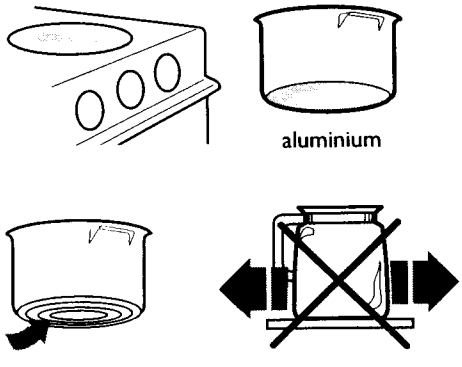
Spar energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

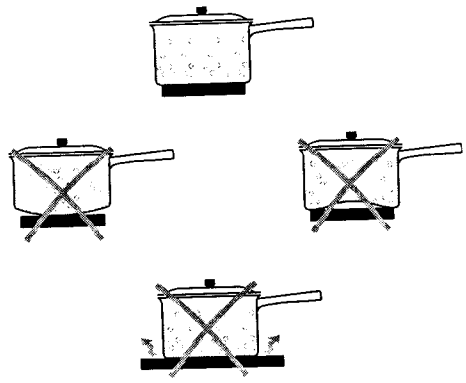
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



För att spara tid och därmed energi ska kastrullens-/stekpannans botten

- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner dessutom överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en stabil botten med lager av olika metaller.



Ugnen

⚠ Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar. Ugnen har:

BELYSNING

ÖVER/UNDERVÄRME, tak– och bottenelement inkopplade

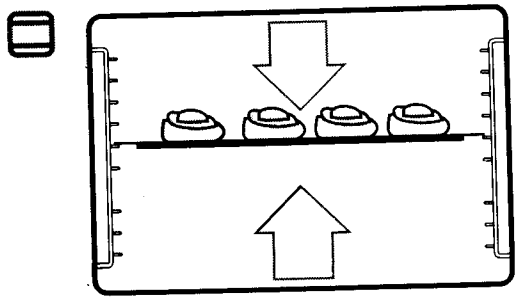
ÖVERVÄRME, takelement inkopplat

UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat

GRILL, grillelement inkopplat

S SNABBSTART, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid *gratinering*.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

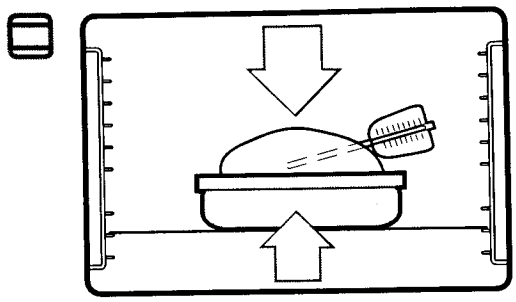


Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.



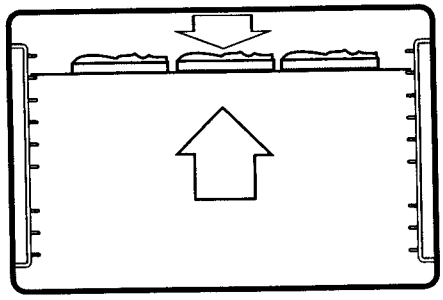
Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

Snabbstart

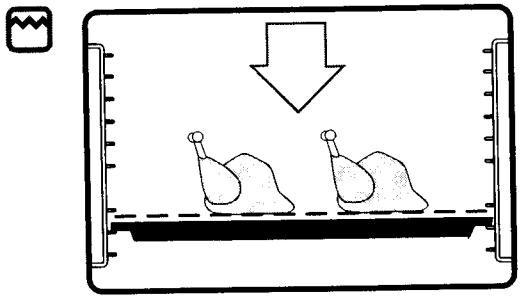
S



Ställ funktionsvredet på **S** och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av maträtter t.ex. gratänger och varma smörgåsar. Sätt in rätten i ugnen efter 3–5 MINUTERS uppvärmning på maximal temperatur.

Grillning



Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter 3–5 MINUTERS UPPVÄRMNING. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Så här sköter och rengör du:

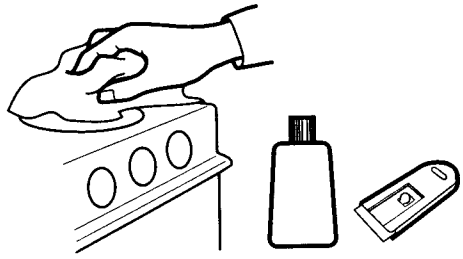
Allmänt

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet *inte* fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Glaskeramikhällen

Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med skrapan TA BORT socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

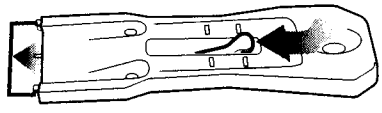


Gör så här om hällen är mycket smutsig:

1. Ta bort fläckar med *rakbladsskrapan*.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

Så här använder du rakbladsskrapan:

Använd rakbladsskrapan med försiktighet. Rakbladet är mycket vasst.

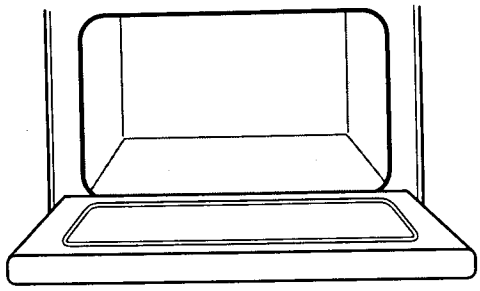


1. Ta fram rakbladet genom att skjuta knappen (på översidan av skrapan) framåt till "stopp" (se bild). Du kan kontrollera att rakbladet är i låst läge genom att trycka ner bladet mot en oöm yta.
2. Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck ner knappen och skjut den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.

Ugnen

Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊟ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

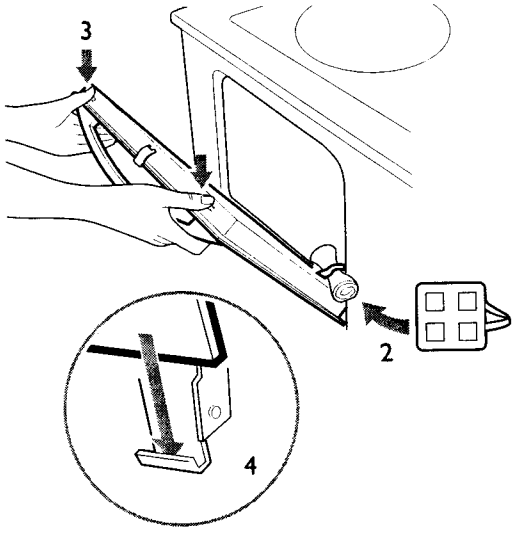


Ugnsluckan

⚠ Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Rengöring mellan glasen

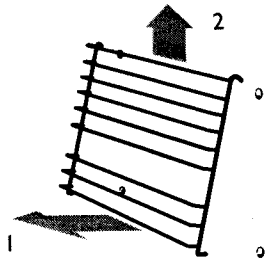
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Ugnstillbehören

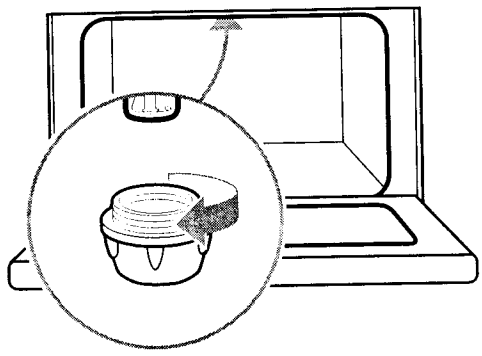
Lossa stegen i de nedre hörnen (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

Plåt och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa.



Lamporna

Byte av ugnslampa

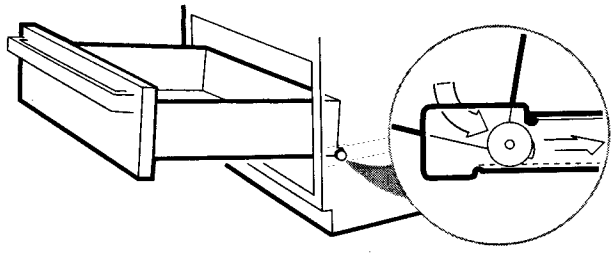


1. NOLLSTÄLL alla VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14–sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.

Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan



1. Töm lådan och dra ut den till "stopp".
2. Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
3. Dra ut lådan helt.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, speciellt s. 21 och 22. Det kan löna sig. Om du behöver hjälp, se här nedan vad som gäller för respektive land.

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL–bestämmelser som du får av säljaren. Spara dessa samt kvittot för spisen.

Även om EHL gäller kan du själv få stå för servicekostnaden om lösningen på ditt problem finns beskrivet i "Råd och tips".

KONSUMENTKONTAKT
Ring 08-738 79 30 om du har frågor om spisen eller dess användning.

SERVICE OCH RESERVDELAR
Kontakta din återförsäljare eller AB Elektroservice. Adress och telefonnummer finns i telefonkatalogens Gula Sidor, se "Hushållsutrustning, vitvaror ".

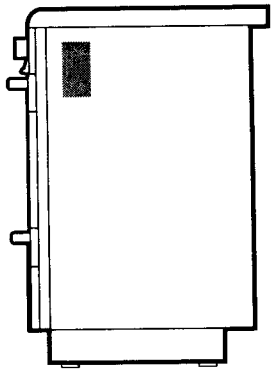
Finland

Spisen har i Finland två års garanti och omfattar material– och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot.

Om du kontaktar service under garantitiden kan du själv få stå för kostnaden om servicebesöket var onödigt, eller du inte följt anvisningarna i bruksanvisningen.

KONSUMENTKONTAKT
Ring 0200-2662 (0.95 mk/min + lna) om du har frågor om spisen eller dess användning.

SERVICE OCH RESERVDELAR
Kontakta ELECTROLUX KOTITALOUSKONEET AB HUOLTOLUX Björneborg tel. (02) 622 33 00 eller en av leverantören godkänd servicefirma, se telefonkatalogens gula sidor.



Fyll i spisens data här nedan, så de finns tillhands om du behöver ringa service. Uppgifterna hämtar du från dataskylten, spisens högra sida.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

Inköpsdatum .....

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen.
- bruksanvisning.

Kastrullskydd finns att köpa som EXTRA tillbehör.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG
IEC klass Y

	SK 6139	SK 7139
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	55
TOTAL EFFEKT (W)		
230 V– spis *	8 515	8 515
400 V– spis	9 532	9 532

* Med effektspärr på bakre vänstra värmezonen

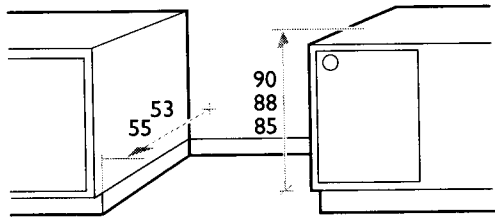
VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	145	1 200
bakre högra	180	1 800
främre vänstra	210	2 300
främre högra	145	1 200

LAMPOR
Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

Installation

⚠ Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.



Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med EN VÄGG eller ETT HÖGSKÅP på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 85 resp. 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85, 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

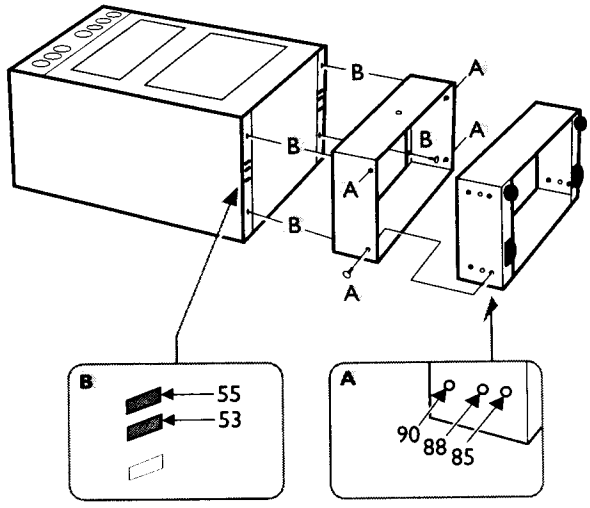
Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Ändring av sockelhöjd och -djup

⚠ 53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

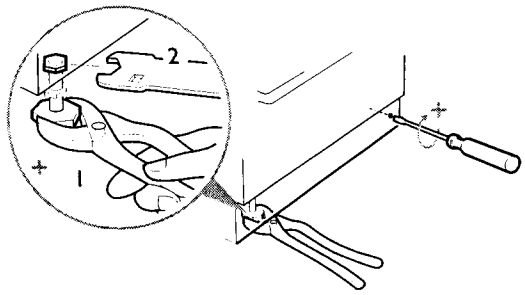
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (se bild B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Montering av säkerhetsutrustning

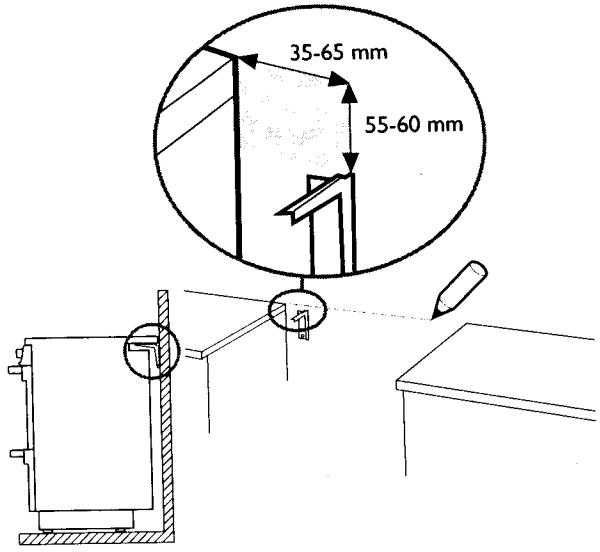
Tippskyddet

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

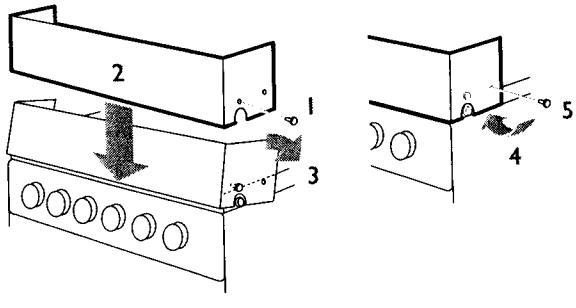
Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



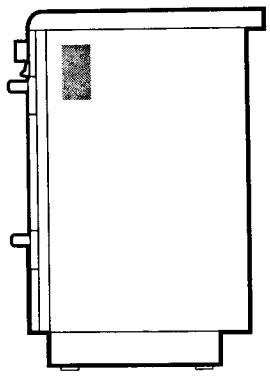
Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

SPÄNNING	SÄKRING
230 V 1 fas	25 A
400 V 3 fas	3 x 16 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Praktiska råd och tips

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

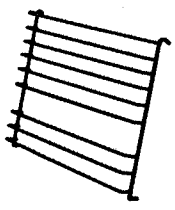
PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att spisen inte är låst. (se spislåset s. 8). Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Bakre vänstra zonen fungerar inte (gäller endast 230 V–spis).	Spisen har en effektspärr. Bakre vänstra värmezonen kan inte användas samtidigt med ugnens snabbstart.	Zonen fungerar åter när ugnens snabbstart inte längre används.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 8).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 15).
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant (se s. 13).

Bakning

	°C		MINUTER
Bondbröd	225	N	30– 35
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	8– 12
Hålkakor	200–225	M	10– 15
Kuvertbröd	225–250	M	8– 10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	30– 40
Limpor, tunga	175–200	N	50– 60
Längder/kransar	200–225	N	15– 20
Maränger	100–125	M	40– 50
Muffins	225	M	10– 12
Mördegskakor	175–200	M	5– 10
Pepparkakor	175	M	5– 7
Rulltårta	225–250	M	5– 7
Scones	225–250	M	8– 10
Sockerkakor, lätta	175	N	35– 45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	50– 60
Tårtbotten	175–200	N	30– 40

Allmänt

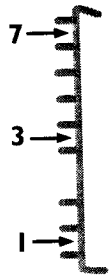
Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



Placering i ugn

Ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Grill & Matlagning

	°C	°C		MINUTER	°C
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	5– 7	
Bogbladsstek	175		N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M		55–60
Fisk					
– kokning	200		N		
– kokning i eget spad	100		N		
– stekning	200–225		N		
Fläskkarré	175		N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	12–15	
Fläskpannkaka	225		M		
Gratänger	225		N/M		
Grillkorv		275	Ö	5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	15–20	
Kyckling	175		N/M		
Kyckling, halvor *		200–225	N	40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	8–10	
Omeletter	200–225		M		
Piroger	225		M		
Pizza	250		M		
Potatis, bakad	225		M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M		
Revbensspjäll *	175	200–225	N		
Rostbiff	125		N		55–60
Skinka, färsk	175		N		70
Stek (nöt)	125		N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N		70–75
Strömmingsflundra	225		M		
Suffléer	175–200		M		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

Skrotning

1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära spisens bakstycke som möjligt.
3. Sätt spärrarna ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.